
















Stattküche
— Lippstadt GmbH —

Rietberg: Wiesenschule - Speiseplan vom 06.01.2025 bis 10.01.2025

	Menü A	Menü B1	Menü B2
Montag 06.01.2025			
Dienstag 07.01.2025	Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Basilikumdressing [ML] Köttbular (Rinderhackbällchen) in Preiselbeer-Rahmsoße [ML] Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) [ML / 12] Frischobst  	Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Basilikumdressing [ML] Blumenkohl-Käse-Bratling [GG, WZ, GE, ML] mit Rahmsoße [ML] Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) [ML / 12] Frischobst 	
Mittwoch 08.01.2025	Rohkost Tortellini al forno (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenstreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken [GG, WZ, ML] Frischobst 	Brötchen [GG, WZ, RO] Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] Frischobst  	Brötchen [GG, WZ, RO] Erbseintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) [SL, SE] mit 1 Mettendchen [1, 2] Frischobst  
Donnerstag 09.01.2025	Konfettisalat (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing [SU, SE / 2, 13, 4] Gyrostopf mit Hähnchenbruststreifen, Zucchini und Paprika BIO-Reis Bananen-Kokos-Kuchen [GG, WZ, EI / 12, 2]	Konfettisalat (mit Gurke, Kidneybohnen, Mais, Möhre und Radieschen) in Essig-Öl-Dressing [SU, SE / 2, 13, 4] BIO-Penne [GG, WZ] veg. Bolognesesoße (mit BIO-Weizen) [GG, WZ, SL] Bananen-Kokos-Kuchen [GG, WZ, EI / 12, 2]  	

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 7 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16 = Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei
Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten